РУССКИЙ

Вафельница

Описание
1. Защелка
2. Ручка
3. Верхняя форма
4. Индикатор включения в сеть
5. Индикатор готовности
6. Нижняя форма

Внимание!
Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
Перед использованием вафельницы внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед включением вафельницы в электрическую сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм во избежание получения ожогов.
- *ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.*
- Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих форм.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остыл.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- При отключении вилки сетевого шнура из розетки не тяните за шнур, держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте прибор воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ БЕРИТЕСЬ за прибор, немедленно отключите его от электросети, и только после этого прибор можно достать из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Не разрешайте детям использовать вафельницу в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
Примечание: После *транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.*
– Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
– Протрите антипригарное покрытие влажной тканью или губкой, после чего вытрите его насухо.
– Перед использованием прибора в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих форм (3, 6), распределите масло по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой. Закройте прибор, вставьте вилку сетевого шнура в розетку на 5-10 минут, после чего отключите.
– Дождитесь полного остывания рабочих форм (3, 6) вафельницы и удалите остатки растительного масла.

Примечание: *При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма и постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ
– Слегка смажьте маслом антипригарное покрытие рабочих форм (3, 6).
– Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом загорятся индикаторы (4, 5), рабочие формы (3, 6) начнут нагреваться.
– При достижении требуемой температуры индикатор готовности (5) погаснет, теперь можно приступать к приготовлению вафель.
– Откройте защелку (1), держась за ручку (2), приподнимите верхнюю форму (3).
– Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста в углубления нижней формы (6) (см. Примерные рецепты теста для вафель).
– Закройте формы (3, 6), зафиксируйте их защелкой (1).

Внимание!
- *При превышении необходимого количества теста будет невозможно полностью сомкнуть верхнюю (3) и нижнюю (6) формы, в этом случае необходимо удалить излишки теста и полностью сомкнуть формы (3, 6).*
- *Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм во избежание получения ожогов.*
- *Во время работы индикатор (5) будет гаснуть и загораться, сигнализируя о том, что поддерживается заданная температура рабочих форм (3, 6).*

– Примерно через 1-2 минуты проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю форму (3), держась за ручку (2). Если вафли еще не готовы, закройте вафельницу и подождите некоторое время.
– После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовые вафли, используя пластиковую или деревянную лопаточку.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

Примечание:
- *Время приготовления вафель может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.*
- *Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.д.), чтобы вынуть вафли из формы, так как это приведет к повреждению антипригарного покрытия форм (3, 6).*

– Завершив выпечку вафель, отключите прибор, вынув вилку сетевого шнура из розетки. Оставьте прибор открытым, и дайте ему остыть.

ЧИСТКА И УХОД
– Отключите вафельницу, вынув вилку сетевого шнура из розетки.
– Дайте прибору полностью остыть, для этого рекомендуется поднять верхнюю форму (3).
– Удалите остатки теста, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, при необходимости используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
– Не используйте для чистки абразивные вещества или металлические мочалки, так как они могут повредить внутреннюю антипригарную или внешнюю поверхности прибора.
– Никогда не погружайте прибор в воду!
– Для удаления остатков теста используйте мягкую щетку.

Внимание! Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ
– Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
– Смотайте шнур питания.
– Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

ОБЫЧНЫЕ ВАФЛИ
Ингредиенты:
- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя

– Отделите белки от желтков и взбейте белки.
– Растопите маргарин и немного остудите его.
– Просейте муку, добавьте сахар, разрыхлитель, растопленный маргарин и постепенно перемешайте.
– Введите белки, продолжая перемешивать, а затем желтки.
– Выпекайте вафли на разогретых формах около 3 минут.

ОБЫЧНЫЕ ДОМАШНИЕ ВАФЛИ
Ингредиенты:
- 250 г маргарина или масла
- 250 г сахара
- 6 яиц
- 500 г муки
- Сода
- Цедра лимона
- Ванилин по вкусу
- Молоко

СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ
Ингредиенты:
- 125 г маргарина или масла
- 30 г сахара
- 100 г муки
- 4 яйца
- ванилин по вкусу
- 4 столовые ложки сливок
- Вода

КОМПЛЕКТАЦИЯ
Вафельница – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 800 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - не менее 3 лет

ME 61 *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Изготовитель:
ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД
РЕСПУБЛИКА КИПР,
Адрес: Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.
Сделано в Китае

ENGLISH

Waffle maker

Description
1. Clamp
2. Handle
3. Upper form
4. Power indicator
5. Ready-to-cook indicator
6. Lower form

Attention!
For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

NECESSARY SAFETY MEASURES
Read this instruction manual carefully before using waffle maker and keep it for the whole operation period. Use the unit for intended purposes only, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- Before connecting the unit to the mains make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire do not use adapters for plugging the unit in.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave the operating unit unattended.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- Install the unit in places with proper ventilation. To avoid fire do not place the unit near curtains and do not cover it during operation.
- Be careful: unit body heats up strongly during operation, do not touch hot surfaces.
- Beware of steam output from gaps between the operating forms, be careful, do not touch and do not place open parts of your body near the edges of the operating forms in order to avoid getting of burns.
- *ATTENTION! Take the waffles out of the unit immediately after you made them. Keeping waffles in the operating unit for a long time can burn them.*
- Never use sharp objects to take foods out of the waffle maker; it can damage the non-stick coating of the forms.
- Do not move the unit until it cools down completely.
- Unplug the unit before cleaning or when you do not use it.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- When unplugging the unit pull the plug but not cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit next to kitchen sink; do not expose the unit to moisture.
- In order to avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened, DO NOT TOUCH the unit, unplug it immediately and only then take it out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- From time to time check power cord and plug integrity.
- Never allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**
- You must not use the unit when the power plug or cord is damaged, when the unit malfunctions or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME
Note: After *unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.*
– Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit body.
– Clean the non-stick coating with a damp cloth or a sponge and then wipe it dry.
– Before using the unit for the first time, add a little vegetable oil on the non-stick coating of the operating forms (3, 6) and spread it over the whole surface, wipe the surplus oil with a paper cloth. Close the unit and insert the power plug into the socket for 5-10 minutes, then unplug the unit.
– Wait until the waffle maker operating forms (3, 6) cool off completely and remove the remains of vegetable oil.

Note: *While the first switching the heating elements burn, therefore occurrence of a small amount of smoke or foreign smell is possible. It is normal and is not a sign of malfunction.*

Waffle maker usage
– Oil the non-stick coating of operating forms (3, 6) slightly.
– Insert the power plug into the socket, the power indicators (4, 5) will light up, the operating forms (3, 6) will start heating up.
– When the required temperature is reached the ready-to-cook indicator (5) will go out, now you can start making waffles.
– Pull the clamp (1) and lift the upper form (3) holding the handle (2).
– Carefully pour out the required amount of the preliminarily made liquid dough into the cavities of the lower form (6) (see EXEMPLARY RECIPES OF WAFFLE DOUGH)
– Close the forms (3, 6), fix them with the clamp (1).

Attention!
- *Excess dough amount can prevent pressing the upper (3) and the lower (6) forms together, in this case it is necessary to remove the surplus dough and press the forms (3, 6) together.*
- *Beware of steam output from gaps between the operating forms, be careful, keep your hands and open parts of your body away from edges of operating forms to avoid getting of burns.*
- *During operation the indicator (5) will go out and light up again, indicating that the preset temperature of the operating forms (3, 6) is maintained.*

– Approximately in 1-2 minutes check the readiness of the waffles by lifting the upper form (3), holding the handle (2). If the waffles are not ready yet, close the unit and wait for a while.
– When the dough gets gold color remove the ready waffles carefully using a plastic or a wooden spatula.

ATTENTION! Take the waffles out of the unit immediately after you made them. Keeping waffles in the operating unit for a long time can burn them.

Note:
- Cooking time can change depending on the ingredients used.
- Do not use sharp or metal objects (knives, metal spatulas etc.) to remove waffles from the forms, as it leads to damaging of non-stick coating of the forms (3, 6).

– When you stop baking waffles, switch the unit off, removing the plug from the socket. Leave the unit opened and let it cool down.

CLEANING AND CARE
– Switch the unit off by taking the plug from the socket.
– Let the unit cool down completely, it is recommended to open the upper form for this (3).
– Remove the remaining dough, clean the non-stick coating with a damp cloth, using a soft detergent, if necessary, and rub it dry.
– Never use abrasives or metal sponges for cleaning, as they can damage the inner non-stick coating or outer surface of the unit.
– Never immerse the unit into water!
– Use a soft brush to remove the remaining dough.

Attention! In order to avoid electric shock do not immerse the unit in water or other liquids.

STORAGE
– Clean the unit before taking it away for storage.
– Wind the power cord.
– Keep the unit away from children in a dry cool place.

EXEMPLARY RECIPES OF WAFFLE DOUGH

Traditional waffles
Ingredients:
- 4 eggs
- 1/2 l milk
- 500 g flour
- 150 g butter or margarine
- 4 tablespoons sugar
- 2 teaspoons leaven

– Divide whites of the eggs from yolks and whisk the whites.
– Melt margarine and cool it down slightly.
– Sift out flour, add sugar, leaven, melt margarine and stir them gradually.
– Add the whites, keeping stirring and then add the yolks.
– Bake waffles in the heated forms for about 3 minutes.

Home-made waffles
Ingredients:
- 250 g butter or margarine
- 250 g sugar
- 6 eggs
- 500 g flour
- Soda
- Lemon peel
- Vanillin to taste
- Milk

Cream waffles
Ingredients:
- 125 g of butter or margarine
- 30 g sugar
- 100 g of flour
- 4 eggs
- Vanillin to taste
- 4 table spoons cream
- Water

DELIVERY SET
Waffle maker – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 800 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is not less than 3 years.

Guarantee
Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)*

DEUTSCH

Waffeleisen

Beschreibung
1. Sperre
2. Handgriff
3. Obere Form
4. Betriebskontrolleuchte
5. Betriebsbereitschaftsanzeige
6. Untere Form

Achtung!
Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

NOTWENDIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN
Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung aufmerksam durch und bewahren Sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker" ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr benutzen Sie Adapterstecker beim Anschluss des Geräts an die elektrische Steckdose nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Plätzen. Zur Vermeidung der Feuergefahr stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in der Nähe von Vorhängen oder Gardinen, bedecken Sie es während des Betriebs nicht.
- Seien Sie vorsichtig: Während des Betriebs wird das Gerätegehäuse stark erhitzt, berühren Sie nie heiße Oberflächen des Geräts.
- Nehmen Sie Acht vor dem Dampfaustritt aus den Schlitzen der Formen, seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile von den Rändern der Formen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ACHTUNG! Nehmen Sie Waffeln sofort nach der Zubereitung heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Gerät kann zum ihren Anbrennen führen.
- Es ist nicht gestattet, fertige Waffeln aus dem Waffeleisen mit scharfen Gegenständen, die die Antihaftbeschichtung der Formen beschädigen können, herauszunehmen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, bis es völlig kalt wird.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen vom Stromnetz ab.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Küchenmöbel nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz zu ziehen. Halten Sie den Stecker.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit den nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, BERÜHREN SIE ES NICHT, aber trennen Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach holen Sie es aus dem Wasser. Um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und Netzsteckers von Zeit zu Zeit.
- Es ist nicht gestattet, das Waffeleisen als Kinderspielzeug zu nutzen.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

Vor der ersten Inbetriebnahme
Anmerkung: *Nachdem das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.*
– Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
– Wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm, danach trocknen Sie sie.
– Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der Formen (3, 6) mit kleiner Menge Pflanzenöl ein und verteilen Sie es gleichmäßig, entfernen Sie das Restpflanzenöl mit einem Papiertuch. Klappen Sie das Gerät zu und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose für 5-10 Minuten ein, danach schalten Sie das Gerät aus.
– Warten Sie ab, bis die Formen (3, 6) komplett abgekühlt werden und entfernen Sie Pflanzenölreste.

Anmerkung: *Verbrennung von Heizelementen beim ersten Einschalten des Geräts kann zur Entstehung des Rauchs oder eines fremden Geruches führen. Es ist normal und ist kein Defekt.*

Inbetriebnahme des Waffeleisens
– Schmieren Sie die Antihaftbeschichtung der Formen (3, 6) mit ein bisschen Pflanzenöl.
– Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, dabei leuchten die Betriebskontrolleuchten (4, 5) auf, die Formen (3, 6) beginnen sich aufzuwärmen.
– Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, erlischt die Betriebsbereitschaftsanzeige (5), danach können Sie mit der Zubereitung von Waffel beginnen.
– Öffnen Sie die Sperre (1) und heben Sie die obere Form (3), indem Sie sich am Griff (2) halten.
– Gießen Sie die notwendige Menge des vorher zubereiteten Flüssigteigs in die Aussparungen der unteren Form (6) vorsichtig ein. (siehe Beispiele von Waffelteigrezepten).
– Schließen Sie die Formen (3, 6) zu, befestigen Sie diese mit der Sperre (1).

Achtung!
- *Falls Sie zu viel Teig nehmen, wird es nicht möglich sein, die obere (3) und die untere (6) Formen zusammenzudrücken, in diesem Fall entfernen Sie den Teigüberschuss und drücken Sie die Formen (3, 6) zusammen.*
- *Nehmen Sie Acht vor dem Dampfaustritt aus den Schlitzen der Formen, seien Sie vorsichtig, halten Sie Ihre Hände und andere offene Körperteile von den Rändern der Formen fern, um Verbrennungen zu vermeiden.*
- *Die Anzeige (5) wird erlöschen und aufleuchten, was bedeutet, dass die notwendige Temperatur der Formen (3, 6) erhalten wird.*

– Prüfen Sie die Bereitschaft von Waffeln in 1-2 Minuten, indem Sie die obere Form (3) heben und den Griff (2) halten. Falls Waffel noch nicht fertig sind, schließen Sie das Waffeleisen zu und warten Sie einige Zeit ab.
– Nachdem der Teig bräunlich wird, nehmen Sie fertige Waffeln vorsichtig heraus, indem Sie eine Plastik- oder Holzschaufel benutzen.

ACHTUNG! Nehmen Sie Waffeln sofort nach der Zubereitung heraus, ihr längeres Bleiben im eingeschalteten Gerät kann zum ihren Anbrennen führen.

Anmerkung:
- *Die Zubereitungszeit der Waffeln ändert sich je nach den genutzten Zutaten ab.*
- *Es ist nicht gestattet, Waffeln aus dem Waffeleisen mit scharfen oder Metallgegenständen (Messer, Metallschaufeln usw.) herauszunehmen, es kann zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung der Formen (3, 6) führen.*

– Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach der Beendigung der Waffelzubereitung. Lassen Sie das Gerät offen stehen und abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE
– Schalten Sie das Waffeleisen aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
– Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, heben Sie dafür die obere Form (3).
– Entfernen Sie Teigreste, wischen Sie die Antihaftbeschichtung mit einem feuchten Tuch, nutzen Sie dabei ein weiches Reinigungsmittel, danach wischen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab.
– Es ist nicht gestattet, Metallbürsten und Abrasivmittel für die Reinigung zu nutzen, weil die Antihaftbeschichtung oder das Aussehen des Geräts dadurch beschädigt werden können.
– Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen!
– Nutzen Sie eine weiche Bürste für die Entfernung von Teigresten.

Achtung! Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

AUFBEWAHRUNG
– Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen.
– Wickeln Sie das Netzkabel ab.
– Bewahren Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Beispiele von Waffelteigrezepten

Traditionelle Waffeln
Zutaten:
- 4 Eier
- 1/2 Liter Milch
- 500 g Mehl
- 150 g Butter oder Margarine
- 4 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Quellmehl

– Trennen Sie Eiweiße vom Eigelb ab und schlagen Sie Eiweiße.
– Lassen Sie die Margarine schmelzen und kühlen Sie sie ein wenig ab.
– Sieben Sie Mehl durch, geben Sie Zucker, Quellmehl, geschmolzene Margarine zu und mischen Sie alles durch.
– Geben Sie Eiweiße zu, setzen Sie die Durchmischung fort, danach geben Sie Eigelb zu.
– Bereiten Sie Waffeln in aufgeheizten Formen ca. 3 Minuten zu.

Hausmacher-Waffeln
Zutaten:
- 250 g Margarine oder Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 500 g Mehl
- Soda
- Zitronenschale
- Vanille nach Geschmack
- Milch

Milchbutterwaffeln
Zutaten:
- 125 g Margarine oder Butter
- 30 g Zucker
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- Vanille nach Geschmack
- 4 Esslöffel
- Wasser

ZUBEHÖR
Waffeleisen – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximale Leistung: 800 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt mindestens 3 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

CE *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannun-gsgeräte vorgesehen sind.*

ҚАЗАҚ

Вафли жасауға арналған ыдыс

Сипаттамасы
1. Ілгек
2. Сап
3. Жоғарғы пішін
4. Іске қосылу көрсеткіші
5. Пісу көрсеткіші
6. Төменгі пішін

Назар аударыңыз!
Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс. ҚАҚ орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн.

ҚАЖЕТТІ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ
Вафли жасауға арналған ыдысты пайдалану алдында, пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Берілген нұсқаулықта көрсетілгендей, құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруі мүмкін.
- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өрттің пайда болу тәуекеліне жол бермеу үшін, құрылғыны электр ашалығына қосақна кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны түзу тұрақты жылуға төзімді бетте, желілік ашалыққа еркін жетуге болатын етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетісі жақсы жерлерде пайдалныңыз. Тұтануға жол бермеу үшін ешбір жағдайда құрылғыны перделердің қасында орналастырмаңыз және оны жұмыс уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Абай болыңыз: жұмыс істеу уақытында құрылғы корпусы қатты қызады, ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Жұмыс қалыптары арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, абайлықты сақтаңыз, күйіктерге жол бермеу үшін жұмыс қалыптарының шеттеріне қолыңызды таямаңыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз.
- *Назар аударыңыз! Вафли дайындалғаннан кейін бірден шығарыңыз, вафли іске қосылған аспапта көп уақыт бойы орналасқанда олар тұтануы мүмкін.*
- Ешқашан вафли пісіруге арналған ыдыстан азық-түлікті өткір заттармен шығармаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіруі мүмкін.
- Аспап толық суығанға дейін, оны орнынан қозғамаңыз.
- Құрылығыны тазалау алдында, сонымен қатар сіз оны пайдаланбаған жағдайларда желіден ажыратылуы керек.
- Желілік баудың үстелден салбырауына, сонымен қатар оны асханалық жиһаздың ыстық беттерімен, және өткір шеттерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырғанда баудан тартпаңыз, ал қолыңызбен айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны асханалық қолжуғыштың тікелей қасында пайдаланбаңыз, ылғадың әсерін тигізбеңіз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе аспаптың өзін суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер солай болса, Құрылғыға ҚОЛЫҢЫЗДЫ ТИГІЗБЕҢІЗ, оны жедел электр желісінен ажыратыңыз және содан кейін ғана судан шығарыңыз. Аспапты тексеру немесе жөндеу үшін туындыгергес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Желілік бау мен ашалықтың тұтастығын мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Вафли пісіруге арналған ыдысты балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Берілген құрылғы балалардың немесе мүмкіндікдері шектеулі адамдардың қолдануына, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен оны дұрыс пайдаланбаған кездегі пайда бола алатын қауіптер туралы оларға түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе орайтын пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Баланың тұншығу қаупі бар!**
- Желілік айыр тетіктің немесе баудың бүлінуі кезінде, егер ол іркіліспен істегенде немесе суға түскеннен кейін құрылғыны пайлануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ҒАНА ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
Ескерту: *Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдаған немесе сақтаған кезде оны кемінде екі сағат бөлме температурасында ұстау керек.*
– Іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу, құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
– Күюге қарсы қабатты дымқыл матамен немесе ысқышпен, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
– Аспапты бірінші рет пайдалану алдында өсімдік майының біршама көлемін жұмыс қалыптарының (3, 6) күюге қарсы қабатына құйыңыз және оны жағыңыз, артығын қағаз сүлгімен жойыңыз, аспапты жабыңыз және баудың айыртетігін ашалыққа 5 -10 минутқа қосыңыз, содан кейін ажыратыңыз.
– Вафли пісіруге арналған ыдыс жұмыс пішіндерінің (3, 6) толық салқындауын күтіңіз және өсімдік майының қалдықтарын жойыңыз.

Ескерту: *Аспапты біріші рет іске қосқанда қыздырғыш элементтер күйеді, сол кезде біршама түтін және ерекше иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және ақаулық болып табылмайды.*

ВАФЛИ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫСТЫ ПАЙДАЛАНУ
– Жұмыс қалыптарының (3, 6) күюге қарсы қабатын маймен сәл майлаңыз.
– Желілік айыртетікті ашалыққа, сол кезде желіге қосу көрсеткіші (4,5) жанады, жұмыс қалыптары (3, 6) қыза бастайды.
– Белгіленген температураға жеткенде пісу көрсеткіші (5) сөнеді, содан кейін вафли пісіруге кірісуге болады.
– Ілгек (1) ашыңыз, сабынан (2) ұстап, жоғарғы пішінді (3) көтеріңіз.
– Алдын-ала жасалған сұйық қамырдың қажетті көлемін төменгі пішіннің (6) ортасына құйыңыз (Вафлиге арналған қамырды әзірлеу әдістерінің мысалдары қар.)
– Пішіндерді (3, 6) жабыңыз, оларды қысқышпен (1) бекітіңіз.

Назар аударыңыз!
- *Қамырдың қажетті көлемінен аса көп салғанда жоғарғы (3) және төменгі (6) пішіндерді толық қысу мүмкін болмайды, бұл жағдайда қамырдың артығын жою және пішіндерді (3, 6) толық қысу қажет.*
- *Жұмыс қалыптары арасындағы саңылаулардан будың шығуынан сақтаныңыз, абайлықты сақтаңыз, күйіктерге жол бермеу үшін жұмыс қалыптарының шеттеріне қолыңызды таямаңыз және дененің басқа ашық бөліктерін жақын ұстамаңыз.*
- *Жұмыс істеу уақытында көрсеткіш (5) жанады және сөнеді, жұмыс қалыптарының (3, 6) белгіленген температурасы сақталып тұрғандығы туралы белгі береді.*

– Шамамен 1-2 минуттан кейін қолсаптан (2) ұстап, жоғарғы пішінді (3) көтеріп, вафлидің пісуін тексеріңіз. Егер вафли піспесе, вафли пісіруге арналған ыдысты жабыңыз және біршама уақыт бойы күтіңіз.
– Қамыр сары түске боялғанда, пластик немесе ағаш қалақшаны пайдаланып, піскен вафлиді шығарыңыз.

Назар аударыңыз! Вафли дайындалғаннан кейін бірден шығарыңыз, вафли іске қосылған аспапта көп уақыт бойы орналасқанда олар тұтануы мүмкін.

Ескерту:
- *Вафлиді пісіру пайдаланылатын құрамдас бөліктерге байланысты өзгеруі мүмкін.*
- *Вафлиді қалыптан шығару үшін үшкір немесе металл заттарды (пышақтарды, металл қалақшаларды және т.с.с.-ларды) пайдалануға болмайды, себебі бұл қалыптардың (3, 6) күюге қарсы қабатының бүлінуіне әкелуі мүмкін.*

– Вафлиді пісіруді аяқтап, аспапты сөндіріңіз, бұл үшін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суыру керек. Аспапты ашық қалдырып, оған салқындауға уақыт беріңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ
– Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырап, вафли пісіруге арналған ыдысты желіден ажыратыңыз.
– Аспапқа толық салқындауға уақыт беріңіз, бұл үшін жоғарғы қалыпты (3) ашу ұсынылады.
– Қамыр қалдықтарын жойыңыз, жұмсақ жуғыш затты пайдаланып, дымқыл матамен күюге қарсы қабатты сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
– Тазалау үшін қажайтын заттарды және металл ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олармен аспаптың ішкі күюге қарсы қабатын немесе сыртқы келбетін бүлдіруге болады.
– Аспапты ешқашан суға салмаңыз!
– Қамырдың қалдықтарын жою үшін жұмсақ қылшақты пайдаланыңыз

***Назар аударыңыз!* Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.**

САҚТАУ
– Аспапты сақтауға салу алдында, аспапты тазалауды орындаңыз.
– Қоректендіру бауын орап қойыңыз.
– Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ВАФЛИГЕ АРНАЛҒАН ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІНІҢ МЫСАЛДАРЫ

Дәстүрлі вафли
Құрамдас бөліктер:
- 4 жұмыртқа
- 1/2 л сүт
- 500 г ұн
- 150 г май немесе маргарин
- 4 ас қасық қант
- 2 шай қасық қопсытқыш

– Ақуыздарды сарыуыздардын бөліңіз және ақуыздарды бұлғаңыз.
– Маргаринді ерітіңіз және оны сәл салқындатыңыз.
– Ұнды себіңіз, қант, қопсытқыш, ерітілген маргарин қосыңыз және біртіндеп араластырыңыз.
– Араластыруды жалғастырып ақуыздарды, содан кейін сарыуыздарды құйыңыз.
– Вафлиді қызған қалыптарда 3 минутқа таяу пісіріңіз.

Дәстүрлі үй вафлиі
Құрамдас бөліктер:
- 250 г маргарина немесе май
- 250 г қант
- 6 жұмыртқа
- 500 г ұн
- Сода
- Лимон қабығы
- Ванилин қажетінше
- Сүт

Кілегейлі вафли
Құрамдас бөліктер:
- 125 г маргарина немесе май
- 30 г қант
- 100 г ұн
- 4 жұмыртқа
- ванилин қажетінше
- 4 ас қасық кілегей
- Су

ЖАБДЫҚТАЛУЫ
Вафли пісіруге арналған ыдыс – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттамалары
Электрқорегі: 220-240В ~ 50 Гц
Максималды тұтыну қуаты: 800 Вт

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабаралаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жылдан кем емес

Гарантиялық міндеттілігі
Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

CE *Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Директиваның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)*

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

Aparat de făcut vafe

Descriere
1. Clichet
2. Mâner
3. Formă superioară
4. Indicator de conectare la rețea
5. Indicator de pregătire
6. Formă inferioară

Atenție!
Pentru o protecție suplimentară instalați în circuitul de alimentare un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) al cărui curent nominal de declanşare sa nu depăşească 30 mA, pentru instalarea RCD apelați la un specialist.

MĂSURI NECESARE DE SIGURANȚĂ
Înainte de folosirea aparatului de făcut vafe citiți cu atenție ghidul de utilitare şi păstrați-l pe întreaga durată de funcționare a aparatului. Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, aşa cum este descris în această instrucțiune. Utilizarea greşită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului şi proprietății lui.
- Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că tensiunea de funcționare a acestuia corespunde cu tensiunea rețelei electrice.
- Cablul electric este dotat cu fişă de tip „euro"; conectați-l la priză cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de incendiu nu folosiți piese intermediare atunci când conectați aparatul la priză.
- Nu utilizați dispozitivul în afară încaperilor.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul conectat fără supraveghere.
- Plăsați dispozitivul pe o suprafața plană, stabilă, astfel încăt accesul la priza electrică s-a fie liber.
- Folosiți aparatul în locuri cu o bună aerisire. Pentru a evita incendiul nici într-un caz nu amplasați dispozitivul lîngă perdele sau draperii şi nu-l acoperiți în timpul funcționării.
- Aveți grijă! în timpul funcționării caracasa dispozitivului se încălzeşte, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Pentru a evita arsurile feriți-vă de ieşirea aburului din spațiile dintre formele de lucru, respectați precauțiele, nu țineți mâinile şi nu predispuneți alte zone deschise ale corpului aproape de marginile formelor de lucru.
- *ATENȚIE! Scoateți wafflele imediat după preparare, aflarea îndelungată a wafflelor în dispozitivul conectat poate provoca inflamarea lor.*
- Nu scoateți niciodată produsele din aparatul de făcut waffle cu obiecte ascuțite, aceaştea pot deteriora acoperirea antiaderentă a formelor de lucru.
- Nu deplasați dispozitivul până când acesta nu s-a racit complet.
- Deconectați aparatul de la rețea înainte de curățare, sau dacă nu îl folosiți.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, feriți de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului de bucătărie.
- Nu deconectați prin tragere de cablu, pentru deconectare întotdeauna trageți de fişă.
- Nu atingeți fişa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți aparatul lângă chiuveta de bucătărie, nu expuneți la umiditate.
- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceți cablul de alimentare, fişa sau aparatul în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat NU ATINGEȚI aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică şi numai după aceasta scoateți-l din apă. Pentru verificarea şi restabilirea capacitatei de funcționare a dispozitivului, adresați-vă la centru de service autorizat.
- Periodic verificați integritatea cablului de alimentare şi a fişei.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii şi persoane cu dizabilități. Aceştia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului şi pericolele legate de utilizarea necorespunzatoare a acestuia.
- Din motive de siguranță copiilor nu lasați pungile de polietilenă folosite ca ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare. **Pericol de asfixiere!**
- Nu folosiți aparatul dacă este deteriorată fişa sau cablul de alimentare, dacă acesta funcționează cu anomalii, precum şi dacă acesta a căzut. Este interzisă repararea dispozitivului de sine stătător. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE
Remarcă: *În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase este necesar să-l țineți la temperatura camerei cel puțin două ore.*
– Înainte de a porni aparatul asigurați-vă că tensiunea sursei de curent corespunde cu cea înscrisă pe corpul aparatului.
– Ştergeți acoperire antiaderentă cu o țesătură umedă sau cu o buretă, apoi ştergeți-o pînă la uscare.
– Înainte de a utiliza dispozitivul pentru prima dată, aplicați o cantitate mică de ulei vegetal pe acoperirea antiaderentă a formelor de lucru (3, 6) repartizați-l pe toată suprafață, eliminați surplusul cu un şervețel de hârtie. Închideți aparatul şi introduceți fişa cablului de alimentare în priză pentru 5-10 minute, după care opriți aparatul.
– Aşteptați răcirea completă a formelor de lucru (3, 6) a aparatului de făcut waffle şi eliminați resturile de ulei vegetal.

Remarcă: *La prima utilizare a dispozitivului elementele de încălzire se pârlesc, din acest fapt poate apăre o cantitate mică de fum şi miros străin. Acest lucru este acceptabil şi nu prezintă un defect.*

UTILIZAREA APARATULUI DE FĂCUT VAFE
– Ungeți cu puțin ulei învelişul anti-aderent al formelor de lucru (3, 6).
– Întroduceți fişa cablului de alimentare în priză, se va ilumina indicatori (4,5), formele de lucru (3, 6) încep să se încălzească.
– La atingerea temperaturii setate se va stinge indicatorul gata de utilizare (5), puteți începe prepararea vafelor.
– Deschideți clichetul (1) apucând de mâner (2), ridicați forma superioară (3).
– Vărsați cu atenție o cantitate necesară de aluat lichid pregătit în prealabil în centrul formei inferioare (6) (vezi Exemple de rețete pentru aluatul de vafe).
– Închideți formele (3, 6), fixați-le cu dispozitivul de fixare (1).

Atenție!
- *La depăşirea cantitatei necesară de aluat va fi imposibil strîngerea completă a formelor superioare (3) şi inferioare (6), în acest caz trebuie să eliminați surplusul de aluat şi strîngeți complet formele (3, 6).*
- *Pentru a evita arsurile feriți-vă de ieşirea aburului din spațiile dintre formele de lucru, respectați precauțiele, nu țineți mâinile şi nu predispuneți alte zone deschise ale corpului aproape de marginile formelor de lucru.*
- În timpul funcționării indicatorul (5) se va stînge şi se va aprinde, indicînd faptul că temperatura setată a formelor de lucru (3, 6) este menținută.

– Aproximativ după 1-2 minute verificați gradul de pregătire a wafflelor, ridicând forma superioară (3), ținând mînerul (2). Dacă wafflele nu sunt gata, închideți aparatul de făcut waffle şi aşteptați cîtva timp.
– De îndată ce aluatul capătă o culoare aurie extrageți cu grijă vafele preparate folosind o spatulă de plastic sau de lemn.

ATENȚIE! Scoateți wafflele imediat după preparare, aflarea îndelungată a wafflelor în dispozitivul conectat poate provoca inflamarea lor.

Remarcă:
- *Timpul de preparare a wafflelor poate varia în dependența de ingredientele folosite.*
- *Nu folosiți obiecte ascuțite sau metalice (cuțite, spatule metalice etc.) pentru a scoate vafele din formă, deoarece acest lucru poate duce la deteriorarea învelişului ant-aderent al formelor (3, 6).*

– După utilizare deconectați aparatul prin scoaterea fişei de alimentare din priză. Lăsați dispozitivul în stare deschisă să se răcească complet.

CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE
– Deconectați aparatul de făcut waffle, extragînd fişa cablului de alimentare din priză.
– Lăsați dispozitivul să se răcească complet, pentru aceasta se recomandă ridicarea formei superioare (3).
– Înlăturați resturile de aluat, ştergeți învelişul anti-aderent cu o cârpă umedă, folosind un agent de curățare delicat, după care ştergeți cu o cârpă uscată.
– Nu folosiți pentru curățare substanțe abrazive sau bureți metalici, acestea pot deteriora învelişul anti-aderent din interior şi suprafața exterioară a aparatului.
– Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă!
– Pentru a elimina resturi de aluat folosiți o perie moale.

Atenție! Pentru a evita şocul electric nu scufundați dispozitivul în apă sau alte lichide.

DEPOZITARE
– Înainte de a plasa dispozitivul pentru păstrare curățați-l.
– Înfăşurați cablul de alimentare.
– Păstrați dispozitivul într-un loc uscat şi răcoros, inaccesibil pentru copii.

EXEMPLE DE REȚETE PENTRU ALUATUL DE VAFE

Waffle tradiționale
Ingrediente:
- 4 ouă
- 1/2 l lapte
- 500 g făină
- 150 g unt sau margarină
- 4 linguri de zahăr
- 2 lingurițe de praf de copt

– Separați gălbenuşurile de albuşuri şi bateți albuşurile.
– Topiți margarina şi răciți-o un pic.
– Cerneți făina, adăugați zahărul, praful de copt, margarina topită şi mestecați treptat.
– Introduceți albuşurile continuând să amestecați, după care puneți gălbenuşurile.
– Coaceți wafflele în formele încălzite aproximativ 3 minute.

Waffle tradiționale de casă
Ingrediente:
- 250 g margarină sau unt
- 250 g zahăr
- 6 ouă
- 500 g făină
- Bicarbonat de sodiu
- Coajă de lămîie
- Vanilină după gust
- Lapte

Waffle cu frişcă
Ingrediente:
- 125 g margarină sau unt
- 30 g zahăr
- 100 g făină
- 4 ouă
- Vanilină după gust
- 4 linguri de frişcă
- Apă

CONȚINUTI PACHET
Aparat de făcut waffle – 1 buc.
Instrucțiune – 1 buc.

Caracteristici tehnice
Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz
Consum maxim de putere: 800 W

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivului fără anunțare prealabilă.

Termenul de funcționare a dispozitivului - nu mai puțin de 3 ani

Garanție
În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

CE *Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).*

ČESKÝ

Vaflovač

Popis
1. Západka
2. Rukověť
3. Horní deska
4. Indikátor zapojení do sítě
5. Indikátor pohotovostí
6. Dolní deska

Upozornění!
Pro dodatečnou ochranu v elektrickém obvodu je vhodné instalovat proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem reagování nepřesahujícím 30 mA, k instalaci RCD obraťte se na odborníka.

POŽADOVANÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
Před použitím vaflovače pozorně pročtete návod k obsluze i uchovejte její během celé životnosti. Používejte tento přístroj pouze k určenému účelu, jak je popsáno v návodu. Nesprávní zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu uživateli nebo jeho majetku.
- Před zapojením do sítě přesvědčte se že provozní napětí přístroje odpovídá napětí v elektrické síti.
- Přívodní kabel je opatřen «euro-zástrčkou», pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Nikdy nenechávejte fungující přístroj bez dohledu.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, tak aby přístup do zásuvky byl volný.
- Používejte přístroj v místech s dobrým větráním. Aby nedošlo k požáru v žádném případě nepoužívejte přístroj v blízkosti záclon a závěsů, nezakrývejte ho během používaní.
- Buďte opatrní: při provozu kryt přístroje se silně zahřívá, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Dávejte pozor na páru unikající z mezer mezi pečícími deskami, buďte opatrní, nedávejte ruce ani jiné nechráněné části těla do blízkosti okrajů pečících desek aby jste se vyvarovali opaření.
- *POZOR! Vyndávejte vafle hned po ukončení pečení, pokud necháte vafle v zapnutém přístroji na delší dobu, může dojít k jejích vzplanutí.*
- Nikdy nevyndávejte potraviny z vaflovače ostrými předměty, mohly by poškodit nepřilnavý povrch pečících desek.
- Nepřenášejte přístroj dokud úplně nevychladne.
- Vždy odpojte pekárnu od sítě před čištěním nebo pokud ji nepoužíváte.
- Síťový kabel nenechávejte viset volně z pracovní plochy, zamezte jeho styku s ostrými hranami kuchyňského nábytku či horkými předměty.
- Když odpojujete napájecí kabel, netahejte za šňůru, ale uchopte zástrčku síťového kabelu.
- Nedotýkejte se zástrčky mokrýma rukama.
- Nepoužívejte pekárnu v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte zařízení působení vlhkosti.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponořujete napájecí kabel, zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných kapalin. Pokud tak se stalo, nedotýkejte se zařízení ale ihned odpojte ho od sítě, a teprve pak ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na autorizované (oprávněné) středisko.
- Pravidelně kontrolujte neporušenost napájecího kabelu a zástrčky.
- Nedovolujte dětem aby si s vaflovačem hrály.
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud osoba, odpovídající za jejích bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varuje o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Igelitové sáčky použité v obalu mohou být nebezpečné, proto obal uschovejte mimo dosah dětí.
- **Upozornění!** Nedovolujte dětem si hrát s igelitovými sáčky nebo obalovou folií. **Nebezpečí udušení!**
- Nepoužívejte přístroj při poškozené zástrčce nebo napájecím kabelu, v případě přerušovaného chodu, a také po jeho pádu. Nikdy neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.

PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
Poznámka: *Při přepravě nebo skladování zařízení při nízkých teplotách je nutné nechat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.*
- Před zapnutím přístroje se přesvědčte že napětí v eklektické síti ve vašem domě odpovídá provoznímu napětí, uvedenému na štítku přístroje.
- Vytřete nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem nebo houbou a utřete ho do sucha.
- Před prvním použitím přístroje naneste malé množství rostlinného oleje na nepřilnavý povrch pečících desek (3,6), rozmažte ho po celé ploše, zbytky odstraňte papírovým ubrouskem. Zavřete přístroj, zapojte vidlici elektrického kabelu do zásuvky na 5-10 minut, pak vypněte přístroj.
- Nechte pečicí desky (3, 6) úplně vychladnout a odstraňte zbytky rostlinného oleje.

Poznámka: *Při prvním uvedení do provozu dojde k vypálení topných těles, proto je možný únik menšího množství kouře a pachu. Tento jev je zcela běžný a není závadou.*

POUŽITÍ VAFLOVAČE
- Lehce namažte olejem nepřilnavý povrch pečicích desek (3, 6).
- Zapojte vidlici elektrického kabelu do zásuvky, rozsvítí se světelný indikátor zapojení do sítě (4, 5), a pečicí desky (3, 6) se začnou zahřívat.
- Při dosažení nastavené teploty se rozsvítí indikátor připravenosti (5), pak můžete začít s pečením vaflí.
- Otevřete západky (1), držič za rukověť (2), nadzdvihnete horní formu (3).
- Opatrně nalijte potřebné množství předem připraveného tekutého těsta doprostřed dolní pečicí desky (6) (viz Přikladové recepty test pro vafle).
- Zavřete desky (3, 6) a zajistěte je uzávěrem (1).

Upozornění!
- *Při převýšení potřebného množství těsta nebude možné úplně sevřít horní (3) a dolní (6) desky, v tomto případě je třeba odstranit přebytky těsta a desky (3, 6) úplně sevřít.*
- *Dávejte pozor na páru unikající z mezer mezi pečícími deskami, buďte opatrní, nedávejte ruce ani jiné nechráněné části těla do blízkosti okrajů pečících desek aby jste se vyvarovali opaření.*
- *Během provozu indikátor (5) bude zhasínat a rozsvěcovat se, což znamená, že se udržuje nastavená teplota pečících desek (3, 6).*
- Přibližně po 1-2 minutách zkontrolujte zda jsou vafle upečené, k čemuž zvedněte horní desku (3) za držadlo (2). Pokud vafle nejsou upečené, zavřete vaflovač a vyčkejte ještě nějaký čas.
- Až se těsto upeče dozlatova, opatrně vyndejte hotové vafle pomocí umělohmotné nebo dřevěné obracečky.

POZOR! Vyndávejte vafle hned po ukončení pečení, pokud necháte vafle v zapnutém přístroji na delší dobu, může dojít k jejích vzplanutí.
Poznámka:
- *Doba pečení vaflí se může měnit v závislosti na použitých ingrediencích.*
- *Pro vyndávání vaflí z vaflovače nikdy nepoužívejte ostré nebo kovové předměty (nože, kovové obracečky atp.), protože tím můžete poškodit nepřilnavý povrch desek (3, 6).*
- Po ukončení pečení vypněte přístroj, pro vypnutí vyndejte vidlici elektrického kabelu ze zásuvky. Nechte přístroj otevřený pro ochlazení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Vypněte přístroj vytáhnutím vidlici elektrického kabelu ze zásuvky.
- Nechte přístroj vychládnout, k tomu se doporučuje zvednout horní desku (3).
- Odstraňte zbytky těsta, vytřete nepřilnavý povrch vlhkým hadříkem, podle potřeby použijte jemný mycí prostředek, pak utřete do sucha.
- K čištění přístroje nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani ocelové drátěnky, protože tím by se mohl poškodit vnitřní nepřilnavý povrch nebo zevnějšek přístroje.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!
- K odstranění zbytků těsta použijte měkký kartáč.

Upozornění! Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny.

USKLADNĚNÍ
- Před tím než uložíte přístroj na delší dobu, proveďte jeho čištění.
- Smotejte napájecí kabel.
- Uskladňujte přístroj na chladném, suchém místě nepřístupném dětem.

PŘÍKLADY RECEPTŮ NA VAFLOVÉ TĚSTO

Běžné oplatky
Ingredience:
- 4 vejce
- 1/2 l mléka
- 500 g mouky
- 150 g mastí nebo margarín
- 4 lžíce cukru
- 2 lžičky kypřicího prášku
- Oddělíme žloutky od bílků a bílky našleháme.
- Rozpustíme margarínu a necháme ji trochu vychládnout.
- Prosejeme mouku, přidáme cukr, kypřicí prášek, rozpuštěnou margarínu a postupně promícháme.
- Za stálého míchání přidáme bílky, pak žloutky.
- Pečeme vafle na rozehřátých deskách přibližně 3 minuty.

Obyčejné domácí vafle
Ingredience:
- 250 g margarínu nebo mastí
- 250 g cukru
- 6 vejce
- 500 g mouky
- soda
- citrusová kůra
- vanilá dle chuti
- mléko

Smetanové oplatka
Ingredience:
- 125 g margarínu nebo mastí
- 30 g cukru
- 100 g mouky
- 4 vejce
- vanila dle chuti
- 4 lžíce smetany
- voda

KOMPLETACE
Vaflovač – 1 kus
Návod k použití -1 ks.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY
Napájení: 220-240 V ~50Hz
Maximální příkon: 800 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroje bez předchozího upozornění.

Životnost pekárny - nejméně 3 roky

Záruka
Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКА

Вафельниця

Опис
1. Клямка
2. Ручка
3. Верхня форма
4. Індикатор включення в мережу
5. Індикатор готовності
6. Нижня форма

Увага!
Для додаткового захисту доцільно встановити в ланцюг харчування прилад захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; при установці слід звернутися до фахівця.

НЕОБХІДНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ
Перед використанням вафельниці уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.
- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути риску виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електричної розетки.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Розміщуйте прилад на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією. Щоб уникнути загоряння в жодному разі не розміщуйте прилад поряд з фіранками або шторами і не накривайте його під час роботи.
- Будьте обережні: під час роботи корпус приладу сильно нагрівається, не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Остерігайтеся виходу пару із зазорів між робочими формами, дотримуйтеся обережності, не підносите руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв робочих форм щоб уникнути отримання опіків.
- *УВАГА ! Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель у включеному приладі може статися їх спалах.*
- Ніколи не витягуйте продукти з вафельниці гострими предметами, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочих форм.
- Не переміщайте прилад, поки він повністю не остигнув.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням, а також якщо Ви їм не користуєтеся.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими кромками кухонних меблів.
- При відключенні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтесь приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, не беріться за прилад, негайно відключите його від електромережі і лише після цього можна дістати прилад з води. Для перевірки або ремонту приладу слід звертатися до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Не дозволяйте дітям використовувати вафельницю в якості іграшки.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо воно працює з перебіями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
Примітка: Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Протріть антипригарне покриття вологою тканиною або губкою, після чого витріть його досуха.
- Перед використанням приладу вперше нанесіть невелику кількість рослинної олії на антипригарне покриття робочих форм (3, 6), розподілите його по всій поверхні, надлишки видалите паперовою серветкою. Закрийте прилад, вставте вилку мережевого шнура в розетку на 5-10 хвилин, після чого відключите.
- Дочекайтеся повного охолодження робочих форм (3, 6) вафельниці і видалите залишки рослинної олії.

Примітка: *При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому може з'явитися невелика кількість диму і стороннього запаху. Це допустимо і дефектом не є.*

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАФЕЛЬНИЦІ
- Злегка змастіть маслом антипригарне покриття робочих форм (3, 6).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку, при цьому спалахнуть індикатори включення в мережу (4, 5), робочі форми (3, 6) почнуть нагріватися.
- Досягши заданої температури спалахне індикатор готовності (5), тепер можна приступати до приготування вафель.
- Відкрийте клямку (1), тримаючись за ручку (2), підніміть верхню форму (3).
- Обережно налийте необхідну кількість заздалегідь приготованого рідкого тіста в поглиблення нижньої форми (6). (див. Зразкові рецепти теста для вафель).
- Закрийте форми (3, 6), зафіксуйте їх клямкою (1).

Увага!
- *При перевищенні необхідної кількості тесту буде неможливо повністю стулити верхню (3) і нижню (6) форми, в цьому випадку необхідно видалити надлишки тесту і повністю стулити форми (3, 6).*
- *Остерігайтеся виходу пару із зазорів між робочими формами, дотримуйтеся обережності, не підносите руки і не розташовуйте інші відкриті ділянки тіла близько до країв робочих форм щоб уникнути отримання опіків.*
- *Під час роботи індикатор (5) гаснутиме і спалахуватиме, сигналізуючи про те, що підтримується задана температура робочих форм (3, 6).*
- Приблизно через 1-2 хвилини перевірте готовність вафель, підвівши верхню форму (3), тримаючись за ручку (2). Якщо вафлі не готові, закрийте вафельницю і почекайте деякий час.
- Після того, як тісто придбає золотистий колір, акуратно витягніть готові вафлі, використовуючи пластикову або дерев'яну лопатку.

УВАГА ! Виймайте вафлі відразу після приготування, при тривалому знаходженні вафель у включеному приладі може статися їх спалах.
Примітка:
- *Час приготування вафель може мінятися залежно від використовуваних інгредієнтів.*
- *Не використовуйте гострі або металеві предмети (ножі, металеві лопатки тощо), щоб вийняти вафлі з форми, оскільки це приведе до пошкодження антипригарного покриття форм (3, 6).*
- Завершивши випічку вафель, відключите прилад, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки. Залиште прилад відкритим, і дайте йому остигнути.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- Відключите вафельницю, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки.
- Дайте приладу повністю остигнути, для цього рекомендується підняти верхню форму (3).
- Видалите залишки тесту, протріть антипригарну поверхню вологою тканиною, при необхідності використовуючи м'який миючий засіб, а потім витріть досуха.
- Не використовуйте для чищення абразивні речовини або металеві мочалки, оскільки вони можуть пошкодити антипригарну або зовнішню поверхні приладу.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду!
- Для видалення залишків тесту використовуйте м'яку щітку.

Увага! Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ
- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, виконайте чищення пристрою.
- Змотайте шнур живлення.
- Зберігаєте прилад в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ЗРАЗКОВІ РЕЦЕПТИ ТЕСТУ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Звичайні вафлі
Інгредієнти:
- 4 яйця
- 1/2 л молока
- 500 г борошна
- 150 г масла або маргарину
- 4 ст.л. цукру
- 2 ч.л. розпушувача
- Відокремте білки від жовтків і збийте білки.
- Розтопите маргарин і трохи остудите його.
- Просійте муку, додайте цукор, розпушувач, розтоплений маргарин і поступово перемішайте.
- Введіть білки, продовжуючи перемішувати, а потім жовтки.
- Випікайте вафлі на розігрітих формах близько 3 хвилин.

Звичайні домашні вафлі
Інгредієнти:
- 250 г маргарину або масла
- 250 г цукру
- 6 яєць
- 500 г борошна
- Сода
- Цедра лимона
- Ванілін за смаком
- Молоко

Вершкові вафлі
Інгредієнти:
- 125 г маргарину або масла
- 30 г цукру
- 100 г борошна
- 4 яйця
- ванілін за смаком
- 4 стол. ложки вершків
- Вода

КОМПЛЕКТАЦІЯ
Вафельниця – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна потужність: 800 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу - не менше 3 років

Гарантія
Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

Вафельніца

Апісанне
1. Зашчапка
2. Ручка
3. Верхняя форма
4. Індыкатар уключэння ў сетку
5. Індыкатар гатоўнасці
6. Ніжняя форма

Увага!
Для дадатковай абароны ў сеткі сілкавання мэтазгодна ўсталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўсталёўкі ПАА звярніцеся да адмыслоўца.

НЕАБХОДНЫЯ МЕРЫ БЯСПЕКІ
Перад выкарыстаннем вафельніцы ўважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычынення шкоды карыстачу ці яго маёмасці.
- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга прылады адпавядае напрузе сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- У пазбяганне рызыкі ўзнікнення пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Не выкарыстоўвайце прылада па-за памяшканнямі.
- Ніколі не пакідайце які працуе прылада без нагляду.
- Змяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай цеплаcтойкай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй. У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не змяшчайце прыладу побач з фіранкамі ці запавесамі і не накрывайце яе падчас працы.
- Будзьце асцярожныя: падчас працы корпус прылады моцна награваецца, не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Сцеражыцеся выйсця пары з зазораў паміж працуючыымі формамі, выконвайце асцярожнасць, не падносіце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да краёў працуючых формаў у пазбяганне атрымання апёкаў.
- *ЎВАГА! Вымайце вафлі адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні вафель ва ўключаным прыладзе можа адбыцца іх узгаранне.*
- Ніколі не даставайце прадукты з вафельніцы вострымі прадметамі, яны могуць пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё працоўных формаў.
- Не перасоўвайце прыладу, пакуль яна цалкам не астыне.
- Адключайце прыладу ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі Вы ёй не карыстаецеся.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі, ці вострымі беражкамі кухоннай мэблі.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разеткі не цягніце за шнур, трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны і не падвяргайце яе ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не бярыцеся за прыбор, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Для праверкі ці рамонту прылады варта звяртацца ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць вафельніцу ў якасці цацкі.
- Дадзенае прыстасаванне не прызначана для выкарыстання дзецьмі і асобамі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі аб бяспечным карыстанні прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці упаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ
Нататка: Пасля транспартавання ці захоўваня прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не менш дзвюх гадзін.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае напрузе, паказанай на корпусе прылады.
- Пратрыце антыпрыгарнае пакрыццё вільготнай тканінай ці губкай, пасля чаго пратрыце яе насуха.
- Перад выкарыстаннем прыбора ў першы раз нанясіце невялікую колькасць алею на антыпрыгарнае пакрыццё працоўных формаў (3, 6), размяркуйце яго па ўсёй паверхні, лішкі выдаліце папяровай сурвэткай. Зачыніце прыладу, устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку на 5-10 хвілін, пасля чаго адключыце.
- Дачакайцеся поўнага астывання працоўных формаў (3, 6) вафельніцы і выдаліце рэшткі алею.

Нататка: *Пры першым уключэнні прылады награвальныя элементы абгараюць, пры гэтым магчыма з'яўленне невялікай колькасці дыму ці староннягa паху. Гэта дапушчальнае і з'яўляецца няспраўнасцю.*

ЭКСПЛУАТАЦЫЯ ВАФЕЛЬНІЦЫ
- Злёгку вышмаруйце маслам антыпрыгарнае пакрыццё працоўных формаў (3, 6).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку, пры гэтым загарыцца індыкатар уключэння ў сетку (4, 5), працоўныя формы (3, 6) пачнуць награвацца.
- Пры дасягненні зададзенай тэмпературы індыкатар (5) загасне, зараз можна прыступаць да падрыхтоўкі вафляў.
- Адкрыйце зашчапку (1), трымаючыся за ручку (2), прыпадыміце верхнюю форму (3).
- Асцярожна наліце патрабаваную колькасць загадзя прыгатаванага вадкага цеста (гл. рэцэпты) у цэнтр кожнай ніжняй формы (6) (гл. Прыкладныя рэцэпты цеста для вафель).
- Зачыніце формы (3, 6), зафіксуйце іх заціскам (1).

Увага!
- *Пры перавышэнні неабходнай колькасці цеста будзе немагчыма цалкам стуліць верхнюю (3) і ніжнюю (6) формы, у гэтым выпадку неабходна выдаліць лішкі цеста і цалкам стуліць формы (3, 6).*
- *Сцеражыцеся выйсця пары з зазораў паміж працуючыымі формамі, выконвайце асцярожнасць, не падносіце рукі і не размяшчайце іншыя адкрытыя ўчасткі цела блізка да краёў працуючых формаў у пазбяганне атрымання апёкаў.*
- *Падчас працы індыкатар (5) будзе гаснуць і загарацца, сігналізуючы аб тым, што падтрымліваецца зададзеная тэмпература рабочых формаў (3, 6).*
- Прыкладна праз 1-2 хвіліны праверце гатовасць вафель, прыпадняўшы верхнюю форму (3), трымаючыся за ручку (2). Калі вафлі не гатовыя, зачыніце вафельніцу і пачакайце некаторы час.
- Пасля таго, як цеста набудзе залацісты колер, акуратна дастаньце гатовыя вафлі, выкарыстоўваючы пластыкавую або драўляную лапатачку.

ЎВАГА! Вымайце вафлі адразу пасля прыгатавання, пры працяглым знаходжанні вафель ва ўключаным прыладзе можа адбыцца іх узгаранне.
Нататка:
- *Час падрыхтоўкі вафляў можа мяняцца ў залежнасці ад выкарыстоўваных інгрэдыентаў.*
- *Для таго, каб выняць вафлі з формы, нельга выкарыстоўваць вострыя ці металічныя прадметы (нажы, металічныя лапаткі і да т.п.), бо гэта прывядзе да пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формаў (3, 6).*
- Завяршыўшы выпечку вафель, адключыце вафельніцу, выняўшы вілку сеткавага шнура з разеткі. Пакіньце прыбор адкрытым, і дайце яму астыць.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД
- Адключыце вафельніцу, выняўшы вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Дайце прыладзе цалкам астыць, для гэтага рэкамендуецца падняць верхнюю форму (3).
- Выдаліце рэшткі цеста, пратрыце антыпрыгарную паверхню вільготнай тканінай, пры неабходнасці выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак, а затым вытрыце насуха.
- Не выкарыстоўвайце абразіўныя рэчывы для чысткі ці металічныя вяхоткі, бо імі можна пашкодзіць антыпрыгарную паверхню ці вонкавы выгляд прылады.
- Ніколі не апускайце прыладу ў ваду!
- Для выдалення рэштак цеста выкарыстоўвайце мяккую шчотку

Увага! У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце прыладу ў ваду ці іншыя вадкасці.

ЗАХОЎВАННЕ
- Перад тым, як прыбраць прыладу на захоўванне, пачысціце яе.
- Зматайце шнур сілкавання.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

ПРЫКЛАДНЫЯ РЭЦЭПТЫ ЦЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Звычайныя вафлі
Інгрэдыенты:
- 4 яйкі
- 1/2 л малака
- 500 г мукі
- 150 г масла ці маргарыну
- 4 ст. л. цукру
- 2 ч. л. разрыхляльніка
- Адлучыце бялкі ад жаўткоў і ўзбіце бялкі.
- Растапіце маргарын і трохі астудзіце яго.
- Прасейце муку, дадайце цукар, разрыхляльнік, растоплены маргарын і паступова перамяшайце.
- Увядзіце бялкі, працягваючы змешваць, а затым жаўткі.
- Выпякайце вафлі на разагрэтых формах каля 3 хвілін.

Звычайныя хатнія вафлі
Інгрэдыенты:
- 250 г маргарыну ці масла
- 250 г цукру
- 6 яйкаў
- 500 г мукі
- Сода
- эдра цытрыны
- Ванілін па гусце
- Малако

Сметанковыя вафлі
Інгрэдыенты:
- 125 г маргарыну ці масла
- 30 г цукру
- 100 г мукі
- 4 яйкі
- ванілін па гусце
- 4 стол. лыжкі слівак
- Вада

КАМПЛЕКТАЦЫЯ
Вафельніца - 1 шт.
Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ
Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 800 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - не меней 3 гадоў

Гарантыя
Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)

ЎЗБЕК

Vafli pishirgich

Asosiy qismlari
1. Qisgich
2. Dastak
3. Ustki qolip
4. Elektrga ulanganini bildirish chirog'i
5. Tayyor bo'lganini bildirish chirog'i
6. Pastki qolip

Diqqat!
Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvvat oladigan elektr zanjiriga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

XAVFSIZLIK CHORALARI
Vafli pishirgichni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatgan vaqtingizda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlating. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa sinishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.
- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan elektr quvvati elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishinini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan; uni erga yaxshi tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Ishlayotgan jihozni hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'lishi kerak.
- Jihoz havo yaxshi aylanadigan joyda turishi kerak. Yong'in chiqmasligi uchun jihozni hech qachon parda, darparda yaqiniga qo'ymang, ishlayotgan vaqtida ustini yopib qo'ymang.
- Ehtiyot bo'ling: ishlayotganida jihozning korpusi qizib ketadi, issiq joylariga qo'l tekkizmang.
- Qoliplar orasidan chiqadigan bug'dan ehtiyot bo'ling, kuyib qolmaslik uchun qo'lingizni, ochiq a'zolaringizni qolip chetiga yaqinlashtirmang.
- *DIQQAT! Vaflini pishishi bilan oling, ishlab turgan jihozda ko'p qolib ketsa vafli yonib ketishi mumkin.*
- Hech qachon vafli pishirgichdagi taomni o'tkir buyum bilan olmang, qolipning kuydirmaydigan qatlami shikastlanishi mumkin.
- Sovumagan jihozni joyidan olmang.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatilmayotgan bo'sa jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq joylarga tegmasligi, oshxona mebelining o'tkir qirrasidan o'tmasligi kerak.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni oshxona idish yuvgichi oldida ishlatmang, suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun hech qachon elektr shnurini, elektr vilkasini yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Agar suvga tushib ketgan bo'lsa jihozga QO'L TEKKIZMANG, tez elektrdan ajrating, shundan keyingina uni suvdan olsa bo'ladi. Jihozni tekshirtirish, ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tez-tez tekshirib turing.
- Bolalar vafli pishirgichni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lsa jihozni bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar ishlatishi mumkin emas.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasining biror joyi shikastlangan, yaxshi ishlamayotgan chang yutgichni vakolatli xizmat markaziga olib boring. Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingizgi ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun faqat vakolatli xizmat markaziga olib boring.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN
Eslatma: *Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.*
- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz korpusida ko'rsatilgan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Kuydirmaydigan qatlamini nam mato yoki gubka bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Jihozni birinchi marta ishlatishdan oldin qoliplarining (3, 6), kuydirmaydigan qatlamiga bir oz o'simlik yog'i suring, yog'ni yuzasiga bir tekis qilib suring, ortiqchasini qog'oz salfetka bilan artib tashlang. Jihozni yoping, elektr vilkasini 5-10 daqiqa rozetkaga ulang, so'ng jihozni o'chiring.
- Vafli pishirgich qoliplari (3, 6) to'liq sovushini kutib turing, so'ng qolgan o'simlik yog'ini tozalab oling.

Eslatma: *Birinchi marta ishlaganda jihozning qizitish elementlari kuyib bir oz tutun, hid chiqishi mumkin. Bunday bo'lishi tabiiy, jihoz nosozligini bildirmaydi.*

VAFLI PISHIRGICH ISHLANTISH
- Qoliplarining kuydirmaydigan qatlamiga bir oz yog' suring (3, 6).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang, shunda elektrga ulanganini bildiradigan chirog'i (4, 5) yonadi, qoliplari (3, 6) qiziy boshlaydi.
- Quyilgan haroratgacha qiziganidan so'ng tayyor bo'lganini bildirish chirog'i (5) o'chadi, shundan so'ng vafli pishirishni boshlash mumkin.
- Bitta qo'l bilan qisgichni (1) o'zingizga torting, boshqa qo'lingiz bilan, dastakni (2) ushlab, ustki qolipni (3) ko'taring.
- Ehtiyot bo'lib tayyorlab qo'yilgan suyuq xamirni pastki qolip (6) o'rtasiga quying (Namuna uchun vafli xamiri reseptlari aytilgan aytilgan)
- Qoliplarni yoping (3, 6), qisgich (1) bilan qisib qotiring.

Diqqat!
- *Xamir keragidan ko'payib ketsa ustki qolip (3) bilan pastki qolipni (6) to'liq yopib bo'lmaydi, shunday bo'lsa ortiqcha xamirni olib qoliplarni (3, 6) to'liq yopish kerak.*
- *Qoliplar orasidan chiqadigan bug'dan ehtiyot bo'ling, kuyib qolmaslik uchun qo'lingizni, ochiq a'zolaringizni qolip chetiga yaqinlashtirmang.*
- *Ishlayotgan vaqtida bildirish chirog'i (5) o'chib, yonib qoliplarining (3, 6) harorati ushlab turilayotganini ko'rsatadi.*
- Taxminan 1-2 daqiqadan so'ng dastagidan (2) ushlab ustki qolipini (3) ko'taring va vafli pishganini tekshirib ko'ring. Agar vafli pishmagan bo'lsa vafli pishirgichni yopib yana bir oz kutib turing.
- Xamir tillarang bo'lib pishganidan so'ng plastik yoki yog'och kaftgir bilan pishgan vaflini sindirmasdan chiqarib oling.

DIQQAT! Vaflini pishishi bilan oling, ishlab turgan jihozda ko'p qolib ketsa vafli yonib ketishi mumkin.
Eslatma:
- *Qo'shilgan masalliqqa qarab vafli pishadigan vaqt har xil bo'lishi mumkin.*
- *Vaflini qolipdan olish uchun o'tkir yoki metall buyumlarni (pichoq, metall kaftgir va hk.) ishlatmaslik kerak, qoliplarning (3, 6) kuydirmaydigan qatlami shikastlanishi mumkin.*
- Vafli pishirib bo'lgandan so'ng jihozni o'chiring, buning uchun elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olish kerak. Jihozni ochib sovutishga qo'ying.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib vafli pishirgichni o'chiring.
- Jihoz to'liq sovushini kutib turing, buning uchun ustki qolipini ochib qo'yish kerak (3).
- Qolgan xamirni olib tashlang, kuydirmaydigan qatlamini nam mato bilan arting, zarur bo'lsa yumshoq yuvish vositasini ishlating, so'ng qoriguncha artib oling.
- Jihozni tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar, metall cho'tkalar ishlatmang, ular kuydirmaydigan qatlamni yoki jihozning ko'rinishini buzishi mumkin.
- Hech qachon jihozni suvga solmang!
- Xamir yuqini yumshoq cho'tka bilan tozalang.

Diqqat! Tok urmasligi uchun jihozni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

SAQLASH
- Jihozni oldin tozalab, so'ng saqlashga olib qo'ying.
- Elektr shnurini o'rang.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.

NAMUNA UCHUN VAFLI XAMIRI RESEPTLARI

Oddiy vafli
Masalliq:
- 4 dona tuxum
- 1/2 l sut
- 500 g un
- 150 g yog' yoki margarin
- 4 osh qoshiq shakar
- 2 choy qoshiq yumshatgich
- Tuxumning oqini sarig'idan ajratib oqini aralashtiring.
- Margarinni eriting, bir oz sovuting.
- Unni elang, shakar, yumshatgach, erigan margin qo'shib aralashtiring.
- Aralashtirib tuxum oqini, so'ng sarig'ini qo'shing.
- Vaflini qizib turgan qolipda taxminan 3 daqiqa pishiring.

Oddiy xonadon vaflisi
Masalliq:
- 250 g margarin yoki yog'
- 250 g shakar
- 6 dona tuxum
- 500 g un
- Soda
- Limon sedrasi
- Ta'bga qarab vanilin
- Sut

Qaymoqli vafli
Masalliq:
- 125 g margarin yoki yog'
- 30 g shakar
- 100 g un
- 4 dona tuxum
- Ta'bga qarab vanilin
- 4 osh qoshiq qaymoq
- Suv

To'plami
Vafli pishirgich 1 – dona.
Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyatlari
Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240V ~ 50 Hz
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 800 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – kamida 3 yil

Kafolat shartlari
Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi

Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

Вафельница
MW-1572 W

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

GB
A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE
Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS
Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ
Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD
Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ
Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA
Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL
Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ
Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.